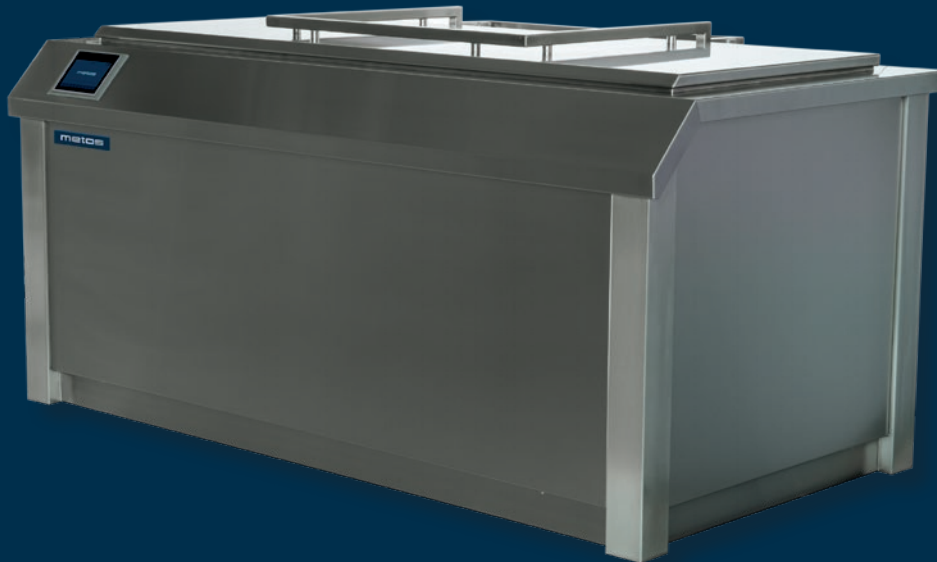




***Metos Sous Vide -altaat
Tyhjiökypsennysratkaisut eri tarpeisiin***



Sous vide -tyhjiökypsennysmenetelmä



Räätälöidyt sous vide -ratkaisut

Sous vide -tyhjiökypsennys tarjoaa ammattikeittiöille monenlaisia hyötyjä. Olemme erikoistuneet räätälöityjen sous vide -laitteiden valmistamiseen.

Sous vide eli tyhjiökypsennysmenetelmä kypsentää ruoan vakuu-
missa, mikä lisää tuotteen säilyvyyttä. Ammattitaidolla valmiste-
tut sous vide -altaamme on tehty harjatusta ruostumattomasta
teräksestä ja ne ovat helposti puhdistettavia. Kaikkia toimintoja
ohjataan helppokäyttöisen kosketusnäytön avulla.

Miten se toimii?

Sous vide -menetelmässä tuote kypsennetään tyhjiöpakattuna.
Ruoka valmistetaan ja suljetaan vakuumiin, minkä jälkeen se
asetetaan vesihauteeseen ja kypsennetään haluttuun lämpötilaan
saakka. Jos tuotteen pintaan halutaan väriä, se käytetään pannulla
joko ennen sous vide -kypsennystä tai sen jälkeen.

Edut

Vaikka sous vide -menetelmä kehitettiin laboratoriossa,
sen avulla valmistetussa ruoassa ei ole mitään keinotekoista.
Vakuuissa kypsennetyt tuotteet säilyvät pitempään, minkä
lisäksi pussin sisällä olevat aromit antavat ruoalle laadukkaan,
täyteläisen maun. Sous vide -menetelmän ansiosta liha on aina
mureaa palasta riippumatta.

Sous vide -menetelmässä maku on suurin voittaja:

- Takaa lihan mureuden
- Pitää ruoan aromikkaana ja laadukkaana
- Pidentää säilyvyyttä
- Ei nestehukkaa

Sous vide -ratkaisut sinun tarpeesi mukaan

Sous vide -allas on saatavana myös tupla-altaisena versiona

- Kumpikin allas on itsenäinen yksikkö
- Voidaan käyttää kypsennykseen
- Voidaan käyttää jäähdykseen
- Erillinen omavalvonta molemmille altaalle
- Reseptien tallennusmahdollisuus
- Mahdollisuus nostaa kuumasta suoraan kylmään jäähdytymään



Sous vide -altaiden nostimen avulla minimoit raskaat työvaiheet

Edut keittiössä

Ammattikeittiöille sous vide -menetelmä tarjoaa ainutlaatuisia keittiön toimintaan liittyviä etuja. Se mahdollistaa ruoanvalmistuksen suurina määrinä ja minimoi siten henkilöstökuluja. Tuotteen parempi säilyvyys antaa tilaisuuden erottaa valmistusaika ja tarjoilu-aika toisistaan ja lisää siten työskentelyn joustavuutta. Ilmatiiviin pakkauksen ansiosta tuotteisiin ei pääse epäpuhtauksia käsittelyn aikana.

Kypsennetty ruoka jäähdytetään samassa altaassa tai suuressa tuotannossa erillisessä jäähdytysyksikössä, jolloin korit siirretään nostimella kypsennyksen jälkeen jäähdytysyksikköön. Näin säästetään vettä ja aikaa, joka kuluu allaslämpötilojen vaihtamiseen.

Altaat voidaan tilata myös pelkinä jäähdytysyksiköinä, jolloin ne tuottavat koko ajan vain kylmää vettä.

Altaat liitetään erilliseen jääpankkiin tai jäävesijärjestelmään, joka tuottaa jäävettä jäähdytystä varten.

Sous videen alkuperä

Vuodelta 1799 peräisin olevien tutkimustulosten pohjalta amerikkalaiset ja ranskalaiset insinöörit alkoivat 1960-luvun puolivälissä kehitellä vesihaudemmenetelmää, jonka avulla kypsennetyn ruoan säilyvyyttä voitaisiin pidentää. Vuonna 1974 ranskalainen kokki Georges Pralus huomasi, että tyhjiöpakattu hanhenmaksa säilytti rasvansa ja koostumuksensa paremmin. 1970-luvun aikana menetelmää kehitettiin ja saatiin määritettyä keittoaajan ja lämpötilan kaltaiset tärkeät tekijät.

Sous vide -järjestelmä tarjoaa monia etuja:

- Säästää aikaa
- On joustava
- Vähentää henkilöstökuluja
- Helpottaa työnkulkua
- On hygieenisempää

Metos sous vide- ja jäähdytysallaat

Liha, kala, siipikarja ja vihannekset vakuumoidaan ja ladotaan koreihin. Laite kypsentää ja jäähdyttää tuotteen automaattisesti. Kokonainen yksikkö, jossa on ulosvedettävät korit, katonostin, korivaunu ja erillinen jäähdytysyksikkö. Vaadittavat putkitukset eivät kuulu toimitukseen.

Sous vide- ja jäähdytysallas 126kg

MG4001406	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 126
MG4001424	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 126
MG4001433	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 126

Sous vide- ja jäähdytysallas 2x126kg

MG4001407	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 2x126
MG4001425	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 2x126
MG4001434	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 2x126

Sous vide- ja jäähdytysallas 190kg

MG4001408	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 190
MG4001426	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 190
MG4001435	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 190

Sous vide- ja jäähdytysallas 250kg

MG4001409	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 250
MG4001427	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 250
MG4001436	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 250

Sous vide- ja jäähdytysallas 300kg

MG4001410	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 300
MG4001428	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 300
MG4001437	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 300

Sous vide- ja jäähdytysallas 378kg

MG4001411	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 378
MG4001429	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 378
MG4001438	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 378

Sous vide- ja jäähdytysallas 450kg

MG4001412	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 450
MG4001430	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 450
MG4001439	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 450

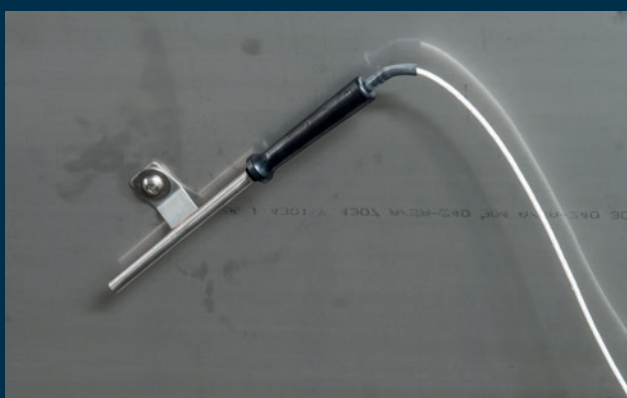
Sous vide- ja jäähdytysallas 500kg

MG4001413	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 500
MG4001431	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 500
MG4001440	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 500

Sous vide- ja jäähdytysallas 1000kg

MG4001414	Sous vide -kypsennys ja jäähdytysallas Metos 1000
MG4001432	Erillinen jäähdytinsyksikkö Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 1000
MG4001441	Nostin Metos kypsennys/jäähdytysaltaaseen 1000

LVI-urakkaan kuuluvat putkitukset tilattava erikseen.



Metos jäähdytysaltaat

Jäähdyttävät tuotteen automaattisesti. Nestemäiset ja puolinestemäiset tuotteet täytetään pusseihin ja suljetaan. Pussit lastataan koreihin. Kokonainen yksikkö, jossa on ulosvedettävät korit, katonostin, korivaunu ja erillinen jäähdytysyksikkö. Vaadittavat putkitukset eivät kuulu toimitukseen.

Jäähdytysallas 126kg

MG4001416	Jäähdytysallas 126 kg ulosvedettävät korit
MG4001424	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 126
MG4001442	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 126

Jäähdytysallas 190kg

MG4001417	Jäähdytysallas 190kg ulosvedettävät korit
MG4001426	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 190
MG4001443	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 190

Jäähdytysallas 250kg

MG4001418	Jäähdytysallas 250kg ulosvedettävät korit
MG4001427	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 250
MG4001444	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 250

Jäähdytysallas 300kg

MG4001419	Jäähdytysallas 300kg ulosvedettävät korit
MG4001428	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 300
MG4001445	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 300

Jäähdytysallas 378kg

MG4001420	Jäähdytysallas 378kg ulosvedettävät korit
MG4001429	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 378
MG4001446	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 378

Jäähdytysallas 450kg

MG4001421	Jäähdytysallas 450kg ulosvedettävät korit
MG4001430	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 450
MG4001447	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 450

Jäähdytysallas 500kg

MG4001422	Jäähdytysallas 500kg ulosvedettävät korit
MG4001431	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 500
MG4001448	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 500

Jäähdytysallas 1000kg

MG4001423	Jäähdytysallas 1000kg ulosvedettävät korit
MG4001432	Erillinen jäähdytysyksikkö Metos jäähdytysaltaaseen 1000
MG4001449	Nostin Metos jäähdytysaltaaseen 1000

LVI-urakkaan kuuluvat putkitukset tilattava erikseen.



Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®